

PLAISIR DE NUIT

Vin de France

INFORMATION

Appellation : Vin de France

Cépage : Merlot / Grenache

Alcool : 12.5%

Certification : Vin biologique

Bio : Oui

VINIFICATION

Méthode : Macération pré fermentaire à froid pour préserver de la fraîcheur. Remontages réguliers afin de favoriser une extraction douce, en respectant les arômes et la qualité des tanins. Durée de cuvaison: 25 à 30 jours
Elevage 6 mois en cuve inox

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Languedoc

Surface :

Type de sol : Argilo limoneux

Climat : Méditerranéen humide et frais

DÉGUSTATION

Œil : Robe brillante et violacée, avec des teintes rubis.

Nez : Nez sur les fruits rouges, notamment la fraise et la groseille.

Bouche : Bouche gourmande sur des notes confiturées. Un vin accessible, digeste, gourmand et charmeur.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 17° C

Accords mets et vins : Privilégier les plateaux sa charcuterie à base de jambon de Bayonne et de coppa, les tapenades d'olives noire et de tomates séchées, le magret de canard avec une sauce aigre douce ou encore un moelleux au chocolat.

Garde : Vin à déguster et apprécier des aujourd'hui. Vous pouvez conserver vos bouteilles couchées entre 24 et 36 mois.